



## **GALÀ** **MALVASIA BIANCA I.G.P. PUGLIA** **VINO FRIZZANTE**

Rappresenta al meglio le caratteristiche della Malvasia Bianca in purezza, scandite dall'inebriante fruttato unito alle bollicine ed è un galante accompagnatore a tutto pasto

**Vitigno:** Malvasia Bianca 100%  
**Gradazione alcolica:** 11,50%  
**Zona di produzione:** Sammichele di Bari e Brindisi, Puglia - Italia  
**Tipo di terreno:** calcareo ed argilloso su rilievi collinari  
**Sistema di allevamento:** spalliera  
**Resa per pianta:** 1 Kg  
**Anno di impianto:** 2000  
**Vendemmia:** seconda decade di settembre, con raccolta manuale e scelta dei grappoli  
**Vinificazione:** diraspatura e pressatura soffice, in bianco a temperatura controllata e con fermentazione naturale in autoclave con metodo Charmat  
**Affinamento:** in bottiglia per alcuni mesi  
**Produzione annuale:** circa 35.000 bottiglie  
**Temperatura di servizio:** 8° C

### **NOTE DI DEGUSTAZIONE**

**Colore:** giallo paglierino luminoso con sfumature dorate scandite da bollicine fini, regolari e persistenti  
**Profumo:** fine e delicato, spiccatamente fruttato con note di albicocca e soavi ritorni di frutta tropicale, accompagnati da sussurri di glicine  
**Sapore:** polposo, sapido, piacevolmente fresco e che narra la mineralità dei terreni pietrosi della Murgia di cui è una splendida espressione, al ritmo di un prolungato e fragrante fruttato che sostiene un ritmo aromatico senza fine  
**Abbinamento gastronomico:** riso, patate e cozze, tagliolino fritto e risottato con cipolla basilico e ricotta, riso e pollo al curry  
**Capacità di invecchiamento:** correttamente conservato circa 24 mesi  
**Premi:** vedi retro

*Represents Malvasia Bianca to its absolute best in its purest form, marked by a heady fruitiness combined with bubbles and a gracious accompaniment to any food pairing*

**Grape variety:** Malvasia Bianca 100%

**Alcohol content:** 11,50%

**Vineyards location:**

Sammichele of Bari and Brindisi, Apulia - Italy

**Soil characteristics:**

limestone and clay hills

**Training system:** Espalier

**Yields per plant:** 1 Kg

**Planting year:** 2000

**Harvest:** handpicked in the second half of September, after careful selection

**Vinification:** de-stemming and soft pressing is carried out at a controlled temperature, with natural fermentation in an autoclave using the Charmat method

**Ageing:** refined in bottles for a few months

**Annual production:** about 35.000 bottles

**Serving temperature:** 8° C

### **TASTING NOTES**

**Colour:** bright straw yellow with golden hues punctuated by fine, regular and long lasting bubbles.

**Bouquet:** fine and delicate, distinctly fruity with hints of apricot and a sweet aftertaste of tropical fruit, accompanied by whispers of wisteria

**Palate:** fleshy, full-bodied, pleasantly fresh, revealing the minerality from the stony soils of the Murgia hills, with a lengthy, fragrantly fruity taste supported by a prolonged aroma

**Food pairings:** rice with potatoes and mussels, fried tagliolino pasta cooked slowly in broth with onion, basil and ricotta, rice and chicken with curry.

**Cellaring:** properly stored about 24 months

**Awards:** see reverse



CASA VINICOLA DAL 1882

**C O P P I**